Описание товара Плита индукционная OZTI OSI <u>8070</u>



Описание

Индукционная плита **OZTI OSI 8070** предназначена для приготовления широкого спектра блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая поверхность - из стеклокерамики.

Особенности:

- Независимая регулировка температуры нагрева
- Конфорка включается только в том случае, если на неё будет поставлена посуда и отключается при снятии
- Автоматическое определение диаметра посуды
- Защита от перегрева
- Почти вся рабочая поверхность может быть использована без "мертвых" зон

Дополнительные характеристики:

• Класс зашиты: ІР ХЗ

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Установка настольная

Количество конфорок

Конфорка	индукционная
----------	--------------

 Напряжение
 380 В

 Мощность
 7 кВт

 Ширина
 800 мм

 Глубина
 700 мм

 Высота
 280 мм

 Вес (без упаковки)
 38.7 кг

 Страна производства
 Турция

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.